



## ベーコンと枝豆のバジルポテトサラダ

商品イメージ  
次週献立は  
こちらから



### 材 料

2人前

3～4人前

・じゃがいも	2個	4個
・ <b>凍</b> ベーコン	1/2パック(20g)	1パック(40g)
・ <b>凍</b> 枝豆	1/2袋(20g)	1袋(40g)
・バジルオイルソース	1/2袋(12.5g)	1袋(25g)

### 【家庭で用意】

・塩・こしょう	適量	適量
・マヨネーズ	大さじ1	大さじ2

〈栄養成分1人前(185g)あたり〉(全体を2人分として計算)

**エ** 211kcal **蛋** 4.4g **脂** 12.5g **炭** 28.2g **塩** 1.3g

アレルゲン	小麦	乳成分	卵	そば	落花生	えび	かに	くるみ
ベーコン		●	●					
バジルオイルソース	●	●						

※アレルギー物質はお届け商品の特定原材料8品目(小麦、乳成分、卵、そば、落花生、えび、かに、くるみ)を表記してあります。

※エネルギー・栄養成分値は、レシピ記載の分量で調理した場合の目安です(お好みで加える調味料やドレッシング類は含まれていません)。

※特定原材料に準ずるもの(推奨表示)については裏面の原材料名を参考にしてください。

### 作り方



500W



800W

### 【下ごしらえ】

ベーコン、枝豆は解凍しておきます。

- ① じゃがいもは乱切りにし、水にさらして水気を切ります。耐熱容器に入れてふんわりラップをし、電子レンジで約7分加熱します。
- ② ベーコンは細切りにし、フライパンでカリカリになるまで炒め、粗熱を取ります。
- ③ ①のじゃがいもがやわらかくなったら、塩・こしょうを振り、熱いうちにフォークなどで潰します。
- ④ ③の粗熱が取れたら、②、枝豆、バジルオイルソース、マヨネーズを加えます。しっかり混ぜ合わせたらできあがり。